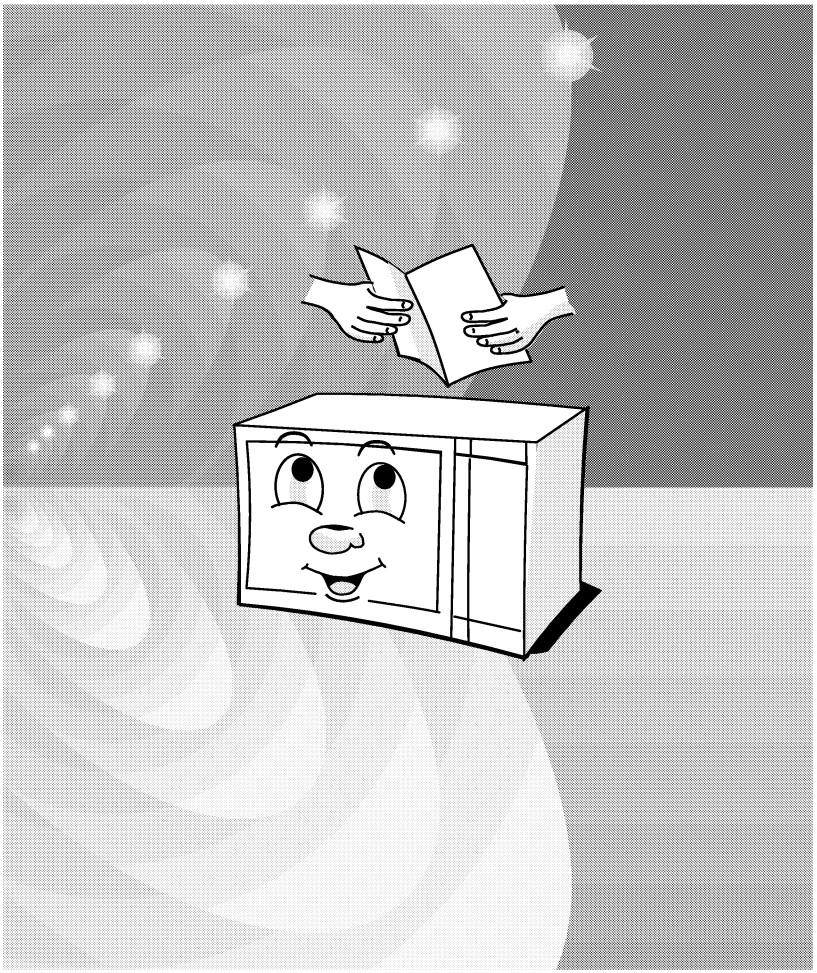
Instrukcje użytkowania

M 541 / AKL 219
M 561 / AKL 221



OCHRONA ŚRODOWISKA

Opakowanie

Pudełko opakowania nadaje się w pełni na surowce wtórne i jest oznaczone takim symbolem. Uzdatnienie należy wykonać zgodnie z przepisami lokalnymi. Materiały z opakowania, stanowiące potencjalne zagrożenie (worki plastykowe, polistyren, itp.), powinny być trzymane z dala od dostępu dzieci.

Urządzenie

Kuchenka została wyprodukowana z materiałów nadających się na surowce wtórne. Jeśli zajdzie potrzeba, urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami uzdatniania odpadów. Przed przystąpieniem do złomowania, należy uczynić urządzenie nieprzydatnym, przez odcięcie kabla zasilającego.

INSTALOWANIE

PRZED PODŁĄCZENIEM

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z tym, jakie jest w Państwa mieszkaniu.

Kuchenkę należy ustawić na płaskiej i stabilnej powierzchni, zdolnej do utrzymania jej ciężaru wraz z wyposażeniem, jakie zostanie włożone do środka. Kuchenka jest cięższa od strony panelu sterowania. Należy obchodzić się z nią ostrożnie.

Kuchenkę należy umieścić w pewnej odległości od innych źródeł ciepła. Temperatura powietrza chłodzącego, które wchodzi do kuchenki nie powinna przekraczać 35°C. Aby zapewnić dostateczną wentylację, należy pozostawić nad kuchenką co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni. Sprawdzić, czy nóżki kuchenki opierają się pewnie na podłożu i czy przestrzeń między kuchenką a podłożem jest pusta, dla zapewnienia właściwego przepływu powietrza. Kuchenka może pracować w temperaturach otoczenia, mieszczących się pomiędzy +5°C a +35°C.

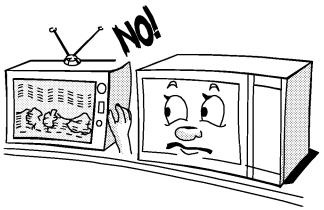
Sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Należy również sprawdzić, czy drzwiczki zamykają się dokładnie oraz czy nie jest uszkodzona ich uszczelka. Wyjąć akcesoria z kuchenki i umyć je przy pomocy miękkiej, wilgotnej szmatki.

Nie należy uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa ono prawidłowo lub gdy zostało uszkodzone bądź spadło. Nie należy zanurzać kabla zasilającego lub wtyczki w wodzie. Przewód zasilający winien leżeć z dala od gorących powierzchni. Grozi to porażeniem prądem, pożarem lub innymi wypadkami.

PO PODŁĄCZENIU

Kuchenka działa tylko przy prawidłowo zamkniętych drzwiczkach.

Jeśli kuchenka jest zainstalowania w pobliżu odbiornika radiowego, telewizyjnego lub anten, to może spowodować zakłócenia w ich odbiorze.



Zgodnie z przepisami uziemienie urządzenia jest obowiązkowe. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za szkody poniesione przez osoby, zwierzęta lub rzeczy, wynikłe wskutek nie przestrzegania tego przepisu.

⚠ UWAGA!

URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE!

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

OGÓLNE UWAGI

Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego!

Nie można załączać kuchenki *bez żywności wewnątrz, przy wybranej funkcji Mikrofale. Taka praca kuchenki może spowodować jej uszkodzenie.*

Otwory wentylacyjne *w kuchence nie mogą być zakryte. Zatkanie otworów dopływu powietrza lub wylotowych może spowodować uszkodzenie kuchenki i złe rezultaty gotowania.*

Podczas wykonywania prób pracy należy włożyć do środka szklankę z wodą. Woda pochłania energię mikrofal i kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu.

Urządzenia nie należy pozostawiać ani używać na zewnątrz. Nie używać kuchenki w pobliżu zlewów ani na mokrych powierzchniach, w pobliżu basenów itp.

Nie należy używać wnęki kuchenki jako szafki.

Nie należy podgrzewać ani stosować materiałów zapalnych wewnątrz lub w pobliżu kuchenki. Opary mogłyby spowodować zagrożenie pożarem lub wybuchem.

Nie należy stosować produktów chemicznych, powodujących korozję lub łatwo odparowujących. Kuchenka tego typu została zaprojektowana do podgrzewania i gotowania żywności. Nie należy jej używać do celów przemysłowych ani laboratoryjnych.

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia tkanin, papieru, przypraw, ziół, drewna, kwiatów lub innych materiałów palnych. Mogłaby się zapalić.

Nie należy gotować żywności zbyt długo. Mogłaby się zapalić.

Nie należy zostawiać kuchenki bez nadzoru, zwłaszcza wtedy, gdy używa się do gotowania pojemników z papieru lub z innych łatwopalnych materiałów. Papier mógłby się zwęglić lub zapalić, zaś niektóre rodzaje plastiku mogłyby się stopić podczas podgrzewania żywności.

Jeśli materiał znajdujący się wewnątrz/ na zewnątrz kuchenki zapali się, należy trzymać drzwiczki zamknięte i wyłączyć kuchenkę. Wyjąć wtyczkę z gniazdka lub odłączyć zasilanie na głównej tablicy bezpiecznikowej lub wyłącznikowej.

Nie należy się opierać o drzwiczki, gdy są otwarte. Można się zranić.

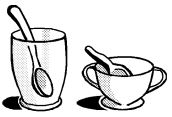
⚠ UWAGA!

Dzieci mogą obsługiwać kuchenkę *bez Państwa nadzoru jedynie wówczas, gdy zostały odpowiednio poinstruowane jak należy obchodzić się z nią w bezpieczny sposób i jakie zagrożenia wynikają z niewłaściwego jej użycia.*

Należy usunąć wiązania *torebek papierowych lub plastikowych, zanim zostaną włożone do kuchenki.*

PŁYNY

Na przykład, napoje lub wodę można doprowadzić do przegrzania w kuchence mikrofalowej ponad punkt wrzenia, bez obecności widocznych oznak wrzenia. Mogłoby to doprowadzić do nagłego wylania się gorącego płynu.



Aby tego uniknąć, należy postępować w poniżej opisany sposób:

1. Nie należy używać pojemników o prostych krawędziach i wąskich szyjkach.
2. Wymieszać płyn przed wstawieniem go do kuchenki i pozostawić w środku naczynia łyżeczkę do herbaty.
3. Po podgrzaniu odczekać chwilę, a przed ostrożnym wyjęciem, ponownie wymieszać.

POJEMNIKI

Nie należy używać kuchenki do podgrzewania potraw w szczelnych pojemnikach. Wzrost ciśnienia mógłby uszkodzić otwór pojemnika, a sam pojemnik mógłby nawet eksplodować.

JAJKA

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do gotowania lub podgrzewania całych jaj w skorupce lub bez, ponieważ mogłyby eksplodować.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

SMAŻENIE NA OLEJU

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do smażenia na oleju, ponieważ nie jest możliwe kontrolowanie jego temperatury.

SZCZEGÓLNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Dodatkowych informacji należy szukać w poradniku gotowania w kuchenkach mikrofalowych. Zwłaszcza, gdy są gotowane lub podgrzewane potrawy zawierające alkohol.

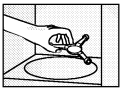
Po podgrzaniu potraw dla dzieci, należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciepła i uniknięcie ryzyka poparzeń.
Przed podgrzewaniem należy zdjąć z butelki pokrywkę i smoczek!

NIE DOTYKAĆ RĘKAMI

Należy używać rękawic lub ochraniaczy, aby zapobiec poparzeniom podczas dotykania pojemników, części kuchenki i naczyń.

AKCESORIA

PODSTAWKA POD TALERZ OBROTOWY



Szklany talerz obrotowy należy stawiać na podstawce obrotowej. Nie należy kłaść żadnego innego sprzętu na podstawce talerza obrotowego.

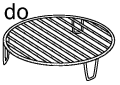
- Założyć podstawkę pod talerz obrotowy wewnątrz kuchenki.

SZKLANY TALERZ OBROTOWY

Szklany talerz obrotowy winien być używany zawsze, niezależnie od sposobu gotowania. Służy on do zbierania kapiącego sosu oraz kawałków potraw, przez co chroni wnętrze kuchenki przed zabrudzeniem i poplamieniem.

- Szklany talerz obrotowy należy umieścić na jego podstawce.

RUSZT Z DRUTU **(M561 / AKL221)**



Ruszt z drutu jest przeznaczony do umieszczania potrawy, podczas korzystania z funkcji Grill. Zapewni to szybkie przyrumienienie powierzchni potrawy.

OGÓLNE UWAGI

W handlu znajduje się różny sprzęt, przeznaczony do kuchenek. Przed dokonaniem zakupu, należy się upewnić czy nadaje się on do kuchenek mikrofalowych.

Po włożeniu żywności i wyposażenia do kuchenki, należy sprawdzić czy nie stykają się ze ściankami.

Jest to szczególnie ważne w przypadku sprzętu metalowego.

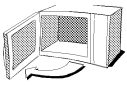
Jeśli wyposażenie zawierające metal zetknie się z wnętrzem pracującej kuchenki, mogą powstać iskry, a to doprowadzi do uszkodzenia kuchenki.

Zanim uruchomimy kuchenkę, należy zawsze sprawdzać czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać.

Przed użyciem jakiegokolwiek sprzętu należy upewnić się czy jest on odporny na temperaturę powstającą w kuchence.

Używać rękawice kuchennedo wyjmowania gorących naczyń.

PRZERYWANIE LUB ZATRZYMYWANIE GOTOWANIA



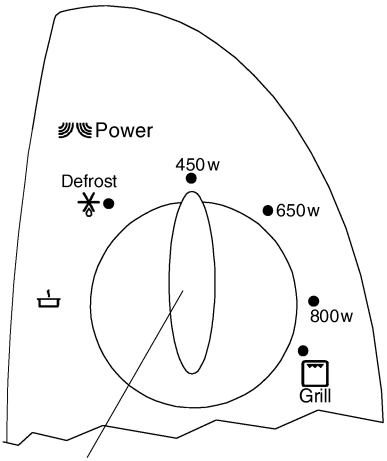
Przerwanie procesu gotowania:
Gotowanie można przerwać, otwierając drzwiczki, aby sprawdzić, odwrócić lub wymieszać potrawę.

Aby kontynuować gotowanie:
Zamknąć drzwiczki. Gotowanie będzie kontynuowane od momentu przerwania.

Jeśli nie chcemy kontynuować gotowania:
Należy wyjąć potrawę, ustawić pokrętło regulacyjne na zero i zamknąć drzwi.

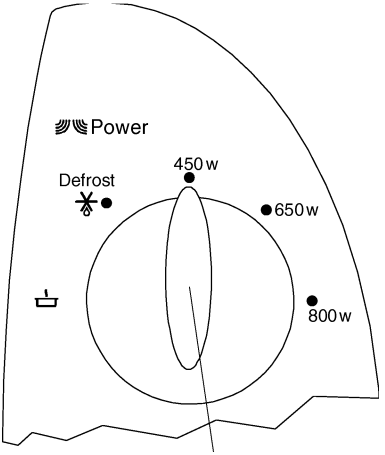
UŻYTKOWANIE KUCHENKI

(M561 / AKL221)

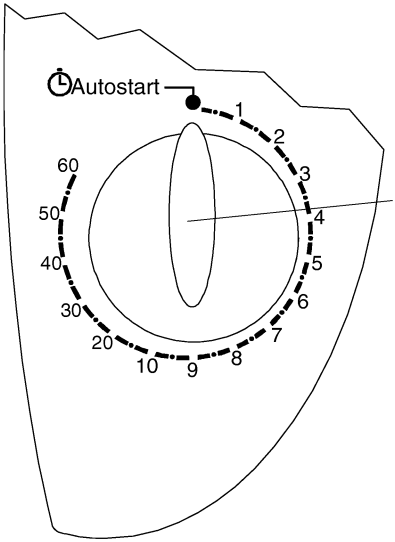


1. **Wybrać** żądany poziom mocy lub funkcję, obracając pokrętło wielofunkcyjne.

(M541 / AKL219)



1. **Wybrać** żądany poziom mocy, obracając POKRĘTŁEM MOCY.



2. **Obracać** POKRĘTŁEM REGULACYJNYM, aby nastawić żądany czas gotowania. Kuchenka uruchomi się samoczynnie.

TABELA GOTOWANIA

OGÓLNE INFORMACJE:

Im więcej żywności gotujemy tym dłużej to trwa. Podwójna ilość żywności wymaga około dwukrotnie dłuższego czasu gotowania.

Im niższa temperatura początkowa, tym dłuższy czas gotowania. Żywność będąca w temperaturze pokojowej gotuje się szybciej od tej która została właśnie wyjęta z lodówki.

Jeżeli gotujemy większą ilość tego samego produktu, np. ziemniaki w mundurkach, należy je rozmieścić pierścieniowo, aby uzyskać równomierny stopień ugotowania.

Niektóre produkty są szczelnie pokryte skórką lub błonką, np. ziemniaki, jabłka i żółtka jajek. Produkty takie winny być nakłute widelcem lub wykałaczką tak, aby uwolnić ciśnienie wewnętrzne i zapobiec pęknięciu.

Mniejsze kawałki żywności gotują się szybciej niż duże zaś jednorodne kawałki gotują się bardziej równomiernie od nieregularnych.

Mieszanie i obracanie potrawy to sposoby stosowane podczas gotowania tradycyjnego, jak i w kuchence mikrofalowej, służące szybkiemu rozprowadzeniu ciepła ku środkowi talerza i uniknięciu rozgotowania na brzegach.

Jeśli gotujemy produkt o niejednorodnym kształcie lub grubości, należy umieścić cieńszą część w kierunku środka talerza, gdzie zostanie rozgrzana najpóźniej.

Produkty zawierające dużo tłuszczu i cukru będą gotować się krócej od produktów zawierających dużo wody. Tłuszcz i cukier ogrzewają się do wyższej temperatury niż woda.

Po procesie gotowania należy zawsze przewidzieć czas dochodzenia. Czas dochodzenia, zawsze polepsza rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.

Rodzaj potrawy	Ilość	Poziom mocy	Czas	Czas dochodzeni	Zalecenia
Cały kurczak	1000 g	800 W	18 - 20 min	5 - 10 min	Odwrócić kurczaka w połowie cyklu. Po zakończeniu pieczenia sprawdzić czy sos z mięsa jest bezbarwny.
Filety lub kawałki kurczaka	500 g	800 W	8 - 10 min	5 min	Po zakończeniu pieczenia sprawdzić czy sos z mięsa jest bezbarwny.
Porcja mięsa	600 - 700 g	650 W	12 - 14 min	5 min	
Bekon	150 g	800 W	3 - 4 min	1 - 2 min	Położyć w 2 lub 3 warstwach na talerzu wyłożonym papierem kuchennym. Przykryć papierem kuchennym.
Ryba (w całości)	600 g	650 W	8 - 9 min	4 - 5 min	Naciąć skórę. Gotować pod przykryciem.
Ryby, steki lub filety	400 g	650 W	5 - 6 min	2 - 3 min	Ułożyć cieńszymi częściami do środka. Gotować pod przykryciem.
Świerze jarzyny	300 g	800 W	3 - 4 min	1 - 2 min	Gotować pod przykryciem i dodać 2 łyżeczki wody.
Mrożone jarzyny	250 g 400 g	800 W	3 - 4 min 5 - 6 min	1 - 2 min	Gotować pod przykryciem.
Ziemniaki w mundurkach	1 szt 4 szt	800 W	4 - 6 min 12 - 15 min	2 min 5 min	Nakłuć widelcem. (1 szt =250 g) Odwrócić w połowie cyklu gotowania.

TABELA PODGRZEWANIA

OGÓLNE INFORMACJE:

Podobnie jak podczas gotowania tradycyjnego, potrawa podgrzewana w kuchence mikrofalowej musi być doprowadzona do wrzenia.

Najlepsze rezultaty uzyskamy gdy grubsze kawałki umieścimy na brzegu talerza zaś cieńsze na jego środku.

Należy nałożyć plastry mięsa jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie. Grubsze plastry mięsa i kiełbaski powinny być ułożone ciasno obok siebie.

Podczas podgrzewania wywarów lub sosów należy je raz zamieszać, aby rozprowadzić ciepło.

Gotowanie pod przykryciem pomaga w zatrzymaniu wilgoci w potrawie, zmniejsza rozpryskiwanie i skraca czas gotowania.

Podczas rozmrażania produktów porcjowanych należy stosować się do instrukcji producenta podanych na opakowaniu.

Potrawy których nie daje się mieszać, jak zapiekanki, najlepiej jest rozgrzewać przy mocy 450-650 W.

Odstawienie na kilka minut czasu dochodzenia zapewni równomierne rozprowadzenie ciepła wewnątrz potrawy.

Rodzaj potrawy	Ilość	Poziom mocy	Czas	Czas dochodzenia	Zalecenia
Danie na talerzu	300 g 450 g	800 W	3 -4 min 4 - 5 min	1-2 min	Przykryć talerz.
Ryż	200 ml 600 ml	800 W	1 - 2 min 3 - 4 min	1 min2 min	Przykryć talerz.
Klopsiki	250 g	800 W	2 min	1-2 min	Gotować bez przykrycia.
Hot dogi	1 szt 2 szt	650 W	½ - 1 min 1 - 1½ min	1 min	
Lasagne	500 g	650 W	5-6 min	2-3 min	
Napój	200 ml	800 W	1-1½ min	1 min	Włożyć metalową łyżkę do kubka, aby zapobiec przegrzaniu.
Rzadka zupa	250 ml	800 W	2 - 2½ min	1 min	Podgrzewać bez przykrycia w głębokim talerzu lub miseczce.
Zupy lub sosy na bazie	250 ml	800 W	2½ - 3 min	1 min	Nie napełniać pojemnika więcej niż do 3/4. Zamieszać raz.

TABELA ROZMRAŻANIA

OGÓLNE INFORMACJE:

Zamrożone potrawy, umieszczone w opakowaniach z folii plastikowej lub kartonowych można umieszczać bezpośrednio w kuchence, o ile nie mają one metalowych części (np. metalowe zszywki).

Kształt opakowania wpływa na czas rozmrażania. Płaskie opakowania prostokątne rozmrażają się szybciej niż opakowania grube.

Należy oddzielać poszczególne kawałki, kiedy zaczynają się rozmrażać. Oddzielone plastry szybciej się rozmrażają.

Zabezpieczyć niektóre części produktu niewielkimi kawałkami folii aluminiowej, kiedy zaczynają się rozgrzewać (np. nóżki kurczaka lub skrzydełka).

Duże kawałki należy odwracać w połowie procesu rozmrażania.

Potrawy gotowane, wywary i sosy mięsne rozmrażają się lepiej gdy je zamieszamy.

Zaleca się nie rozmrażać całkowicie produktu i pozwolić na dokończenie procesu w czasie dochodzenia.

Czas dochodzenia, po rozmrażaniu, zawsze polepsza rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.

Rodzaj potrawy	Ilość	Power (moc)	Czas	Czas dochodzenia	Zalecenia
Pieczeń	800 -1000 g	Rozmrażanie	20 - 22 min	10 - 15 min	Odwrócić w połowie cyklu rozmrażania.
Mięso mielone	500 g	Rozmrażanie	8 - 10 min	5 min	Odwrócić w połowie cyklu, oddzielić rozmrożone kawałki.
Kotlety, steki	500 g	Rozmrażanie	7 - 9 min	5-10 min	Odwrócić w połowie cyklu.
Kurczak w całości	1200 g	Rozmrażanie	25 min	10 - 15 min	Odwrócić w połowie cyklu.
Kurczak w kawałkach lub filety	500 g	Rozmrażanie	7 - 9 min	5 - 10 min	Odwrócić / rozdzielić w połowie cyklu. Osłonić folią końce skrzydeł i nóg, aby zapobiec przegrzaniu.
Ryba w całości	600 g	Rozmrażanie	8 - 10 min	5 - 10 min	Odwrócić w połowie cyklu, osłonić ogon folią, aby zapobiec przegrzaniu.
Filety/ steki rybne	400 g	Rozmrażanie	6 - 7 min	5 min	Odwrócić/ rozdzielić w połowie cyklu.
Bochenek chleba	500 g	Rozmrażanie	4 - 6 min	5 min	Odwrócić w połowie cyklu.
Bułki/ rogaliki	4 pcs (150 - 200 g)	Rozmrażanie	1½ - 2 min	2-3 min	Ułożyć pierścieniowo.
Owoce/ jagody	200 g	Rozmrażanie	2 - 3 min	2-3 min	Rozdzielić podczas dochodzenia.

TABELA FUNKCJI GRILL (M561 / AKL221)

OGÓLNE INFORMACJE:

Funkcja Grill jest wspaniała do przypiekania potraw ugotowanych przy pomocy mikrofal.

Ruszt druciany może być przydatny do przyspieszenia przypiekania poprzez przybliżenie potrawy do elementu Grila.

Ułóż cienkie kawałki np. tostów czy kiełbasek na ruszcie drucianym i przypiekaj tylko na grilu.

Grubsze dania takie jak zapiekanki czy kurczaki; na początku należy podgotować za pomocą mikrofal a następnie przypiec na grilu tak, aby potrawa nabrała koloru.

Można również kłaść zapiekanki lub naczynia bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym.

⚠ WAŻNE!

Przed użyciem *jakiegokolwiek sprzętu do funkcji kombinowanej Mikrofale + Grill należy się upewnić czy jest on odporny na wysoką temperaturę oraz czy przepuszcza mikrofale.*

Podczas *stosowania funkcji Grill nie wolno używać plastikowych przyborów. Mogą się stopić. Kawałki drewna lub papieru także nie są odpowiednie.*

Rodzaj potrawy	Ilość	Nastawa	Czas	Zalecenia
Zapiekanka z serem	3 szt	Grill	4-5 min	Położyć na ruszcie.
Kiełbaski	2 - 3 szt (100 g każda)	Grill	10 - 12 min	Położyć na ruszcie Odwrócić w połowie cyklu.
Kawałki kurczaka	1000 g	10 następnie grill	13 - 15 min 8 - 9 min	Położyć na talerzu, skórką do góry.
Zamrożona lasagne	500 g	8 następnie grill	18 - 20 min 5 - 6 min	Umieścić pojemnik na talerzu obrotowym.
Zamrożona zapiekanka rybna	600 g	8 następnie grill	15 - 18 min 5 - 7 min	Umieścić pojemnik na talerzu obrotowym.
Zapiekanka z ziemniaków	4 porcje	10 następnie grill	18 - 20 min 5 - 6 min	Umieścić pojemnik na talerzu obrotowym.
Frytki	2 porcje	Grill	6-8 min	Umieścić talerz na ruszcie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Mycie jest jedyną, normalnie wymaganą czynnością konserwacyjną. Przed przystąpieniem do mycia należy odłączyć kuchenkę od sieci.

Nie należy używać myjek metalowych do czyszczenia wnętrza kuchenki. Mogą porysować powierzchnię.

W regularnych odstępach czasu, w szczególności po wylaniu się płynów, należy wyjąć talerz obrotowy i umyć dno kuchenki.

Kuchenka jest przewidziana do pracy z talerzem obrotowym, umieszczonym w przeznaczonym nań miejscu.
Nie należy uruchamiać kuchenki, gdy talerz obrotowy został wyjęty, np. w celu umycia go.

Należy stosować delikatne detergenty, wodę i miękką szmatkę do mycia powierzchni wewnętrznych oraz zewnętrznej i wewnętrznej części drzwiczek wraz z zawiasami.

Nie należy dopuszczać do zbierania się resztek tłuszczu lub żywności w pobliżu drzwiczek.

W przypadku trudnych do wymycia plam, należy przez 2 do 3 minut gotować w kuchence pełną filiżankę wody. Para spowoduje zmiękczenie brudu.

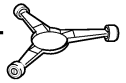
Nieprzyjemne zapachy wewnątrz kuchenki można wyeliminować, poprzez wstawienie do kuchenki filiżanki wypełnionej wodą z dodatkiem soku z cytryny i gotowanie jej przez kilka minut.

Element grzewczy Grilla nie wymaga czyszczenia, gdyż wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zachlapań, ale powierzchnia ponad nim może wymagać regularnego czyszczenia. Należy to wykonać przy użyciu gąbki, ciepłej wody i detergentu. **(M561 / AKL221)**

Jeżeli funkcja Grill nie jest regularnie używana, raz w miesiącu należy uruchomić tylko tę funkcję na 10 minut, aby zapobiec zagrożeniu pożarem.

W ZMYWARCE MOŻNA MYĆ:

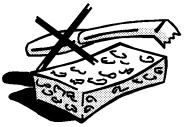
Podstawka pod talerz obrotowy.



Szklany talerz obrotowy.

Ruszt druciany. **(M561 / AKL221)**

Nie wolno używać myjek metalowych. Mogą one uszkodzić powierzchnię.



⚠ UWAGA!

Należy okresowo sprawdzać czy nie są uszkodzone uszczelki drzwiczek *oraz miejsca w ich pobliżu. Jeśli stwierdzimy uszkodzenia, nie należy uruchamiać kuchenki, dopóki nie zostaną one naprawione przez wykwalifikowanego technika.*

Agresywne detergenty, *myjki metalowe, szmatki ścierne, itp. mogą uszkodzić panel sterowania oraz części wewnętrzne i zewnętrzne kuchenki. Należy użyć gąbki i detergentu w płynie lub ściereczki papierowej oraz środka do mycia okien w rozpylaczu. Środek do mycia okien należy rozpylić na ściereczce.*

Nie należy *bezpośrednio spryskiwać kuchenki.*

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

Jeśli kuchenka nie działa, to zanim zwrócicie się Państwo do Serwisu, należy sprawdzić:

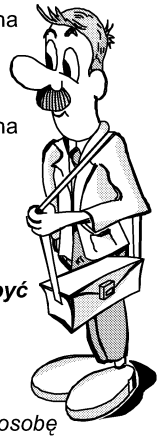
* Czy podstawka pod talerz obrotowy oraz talerz obrotowy są włożone na swoje miejsce.
* Czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka prądu.
* Czy drzwiczki są dobrze zamknięte.
* Sprawdzić bezpieczniki oraz czy nie ma przerwy w dopływie prądu.
* Należy odczekać 10 minut i ponownie włączyć kuchenkę.
* Przed ponowną próbą należy otworzyć i zamknąć drzwiczki.

Powyższe czynności mają na celu zapobieganie niepotrzebnym wezwaniom serwisu i ponoszeniu związanych z tym kosztów.

Kiedy wzywacie Państwo Serwis należy zawsze podać numer seryjny i model kuchenki (patrz tabliczka Service). Dalsze informacje są podane w książce gwarancyjnej.

Ważne:

Jeżeli kabel zasilania wymaga wymiany, należy go wymienić na nowy oryginalny, dostępny w naszych punktach serwisowych. Wymiana kabla zasilającego musi być wykonana przez wykwalifikowanego technika serwisu.



⚠ UWAGA!

***Naprawy serwisowe muszą być wykonane wyłącznie przez technika przeszkolonego u producenta**. Wykonanie jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych przez osobę nie przeszkoloną, połączone ze zdejmowaniem wszelkich osłon zabezpieczających przed działaniem mikrofal, jest niebezpieczne.*

Nie należy zdejmować żadnych osłon.

DANE DOTYCZĄCE WYNIKÓW PRÓB PODGRZEWANIA

Zgodnie z normą IEC 705.

Międzynarodowa Komisja Elektrotechniki, SC. 59H, ustaliła wzorzec podgrzewania, służący do oceny wyników podgrzewania wszystkich kuchenek mikrofalowych. Dla tej kuchenki zalecamy poniższe wartości:

DANE TECHNICZNE

Próba	Ilość	Przybl. czas	Poziom mocy	Pojemnik
12.3.1	750 g	10 min	800 w	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 min	800 w	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	800 w	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	18 - 20 min 5 - 6 min	800 w Grill	Pyrex 3.827
13.3.0	500 g	12 min	Rozmrażanie	Umieścić na talerzu obr.

Numer typu	M 561 / AKL 221	M 541/ AKL 219
Napięcie zasilania	230 V/50 Hz	
Pobierana moc znamionowa	1250 W	
	Moc oddawana mikrofal	**Moc oddawana mikrofal**
Pełna moc	800 W	
	650 W	
	450 W	
Rozmrażanie	160 W	
Utrzymanie ciepła	90 W	
Moc oddawana grilla	1000 W	
Wymiary	**W x Sz x Gł**	
Wymiary zewnętrzne:	285 x 456 x 402	285 x 456 x 392
Komora kuchenki:	196 x 292 x 295	

4619 652 60953

PL